ESTRATTO DELLE ATTIVITA’ PROPOSTE IN FAVORE DEGLI STUDENTI DELLE CLASSI IV E V DI ENOGASTRONOMIA E SALA\VENDITA DELL’IPSSEOA\*

\*Proposta da sottoporre al vaglio della D.S. *prof.ssa Margherita Manghisi*

Denominazione: “**LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO, SEMINARI DI AGGIORNAMENTO E PERFEZIONAMENTO”**

* Le attività potrebbero essere svolte dai docenti tecnico pratici di enogastronomia e sala al fine di maturare le necessarie certificazioni relative alle 25 ore annuali di aggiornamento
* (***a giudizio della DS***) potrebbero essere proposte a tutti i docenti dell’IPSSEOA viste le specificità e la trasversalità interdisciplinare dei contenuti proposti
* Per gli interventi previsti e non assegnati, si suggerisce l’impiego di risorse umane interne all’istituzione scolastica, ovvero di collaborazioni esterne di qualità, purché senza oneri finanziari a carico della PA.

**PIANO DELLE ATTIVITA’**

**LUOGHI:** saloni e laboratori dell’IPSSEOA

**DATE/PERIODI:** da lunedì 23 a venerdì 27 Ottobre 2017

**TEMPI:** dalle ore 09,00 alle ore 13,30

**TEMI:**

* **“*le risorse del mare e l’itticoltura nella ristorazione di qualità”***
* **“*dal latte delle masserie del territorio alla produzione casearia artigianale”***
* **“i pesci: dal catering al retail, alla ristorazione d’avanguardia:**

**da “Lo Scoglio” a “Pescaria” a “Tomarito”; storia di un “*mareviglioso”* successo.**

* **“*…fu vera carne?”***

***G*li animali da macello e gli avicunicoli della tradizione locale:**

**allevamenti selezione, macellazione, sezionatura.**

* ***“La gelateria artigianale: dal folclore al business”***

**LUNEDI 23 OTTOBRE**

**“*le risorse del mare e l’itticoltura nella ristorazione di qualità”***

**Con la preziosa partecipazione di:** *CARONE PRODOTTI ITTICI & GRAECALIS RISTORANTE*

* **Ore 09,00: saluti della Dirigente Scolastica prof.ssa Margherita Manghisi**
* **Ore 09,15: introduzione dei temi e dei contenuti formativi a cura del prof:\_\_\_\_**
* **Ore 09,30: saluti del signor Domenico Carone: legale rappresentante di “Carone ittica” e** Graecalis Ristorante
* **Ore 09,45: “***il contributo delle risorse del mare per una sana alimentazione***” a cura del prof….**
* **Ore 10,15: illustrazione delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche del pescato locale. A cura dello Staff di “Carone prodotti ittici”**
* **Ore 10,45: Didattica laboratoriale: dimostrazione pratica delle tecniche di preparazione al servizio ed alla cottura delle principali specie di risorse ittiche di stagione. A cura dello Staff di “Graecalis Ristorante”**
* **Ore 12,15: il servizio degli elaborati gastronomici marinari nella ristorazione di livello elevato. A cura del prof….**
* **Ore 12,45: tecniche di gestione e di marketing; dal food cost alle tecniche di menu pricing applicate. A cura del prof….**
* **Ore 13,00: i vini nella ristorazione marinara di eccellenza; abbinamenti e servizio. A cura del prof/sommelier …**
* **Ore 13,30 conclusione dei lavori**

**MARTEDI 24 OTTOBRE**

**“*dal latte delle masserie del territorio alla produzione casearia artigianale”***

**Con la preziosa partecipazione del MASTRO CASARO Modesto LARUCCIA**

* **Ore 09,00: saluti della Dirigente Scolastica prof.ssa Margherita Manghisi**
* **Ore 09,15: introduzione dei temi e dei contenuti formativi a cura del prof:…**
* **Ore 09,30: saluti del signor ………: imprenditore del settore caseario**
* **Ore 09,45: “***il latte ed i derivati nella sana alimentazione***” a cura del prof….**
* **Ore 10,00: Didattica laboratoriale: dimostrazione pratica delle tecniche di preparazione di alcuni prodotti caseari. A cura del mastro casaro Modesto Laruccia**
* **Ore 12,15: il servizio dei formaggi nella ristorazione di qualità. A cura del prof….**
* **Ore 12,45: “la vita in masseria: breve storia della civiltà contadina di terra di Bari. A cura del prof….**
* **Ore 13,00: i vini ed i formaggi; abbinamenti e servizio. A cura del prof\sommelier …**
* **Ore 13,15: degustazione degli elaborati e conclusione dei lavori**

**MERCOLEDI 25 OTTOBRE**

**“i pesci: dal catering al retail, alla ristorazione d’avanguardia:**

**da “Lo Scoglio” a “Pescaria” a “Tomarito”; storia di un “*mareviglioso”* successo.**

**Con la preziosa partecipazione di:** *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

* **Ore 09,00: saluti della Dirigente Scolastica prof.ssa Margherita Manghisi**
* **Ore 09,15: introduzione dei temi e dei contenuti formativi a cura del prof:…**
* **Ore 09,30: saluti del signor Bartolo L’Abbate: legale rappresentante di\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
* **Ore 09,45: “***lo street food marinaro nell’alimentazione moderna***” a cura del prof….**
* **Ore 10,15: illustrazione delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle materie prime e dei semilavorati impiegati nello street food marinaro. A cura dello Staff di “Pescaria”**
* **Ore 10,45: Didattica laboratoriale: dimostrazione pratica delle tecniche di preparazione e del servizio degli elaborati gastronomici dei menu Pescaria-Tomarito. A cura dello Staff di “Pescaria - Tomarito”**
* **Ore 12,15: il ruolo della formazione e dell’istruzione professionale nelle avanguardie ristorative. A cura del prof….**
* **Ore 12,45: tecniche di gestione e di marketing nella ristorazione d’avanguardia; a cura del dott. Domingo Iudice**
* **Ore 13,00: il beverage nella ristorazione marinara innovativa; abbinamenti e servizio.**

**A cura del prof\sommelier …**

* **Ore 13,30 conclusione dei lavori**

**GIOVEDI 26 OTTOBRE**

**“*…fu vera carne?”***

***G*li animali da macello e gli avicunicoli della tradizione locale:**

**allevamenti selezione, macellazione, sezionatura**

**Con la preziosa partecipazione del mastro beccaio Mimmo Lippolis**

* **Ore 09,00: saluti della Dirigente Scolastica prof.ssa Margherita Manghisi**
* **Ore 09,15: introduzione dei temi e dei contenuti formativi a cura del prof:…**
* **Ore 09,30: saluti del signor Mimmo Lippolis; imprenditore del settore carni**
* **Ore 09,45: “***le carni di qualità nell’alimentazione***” a cura del prof….**
* **Ore 10,15: illustrazione delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni provenienti da animali da macello. A cura dello Staff di Azienda Agricola Lippolis**
* **Ore 10,45: Didattica laboratoriale: dimostrazione pratica delle tecniche di sezionatura, selezione e preparazione alla cottura dei principali tagli di carne provenienti da animali da macello. A cura dello Staff di Azienda Agricola Lippolis**
* **Ore 12,15: le carni nella ristorazione: i menu, le tecniche di cottura. A cura del prof…\chef...**
* **Ore 12,45: la ristorazione a tema; a cura del dott. Lenoci, titolare ristorante a tema *“Osso di Sera”* - Monopoli**
* **Ore 13,00: il servizio delle carni e l’abbinamento con i vini; A cura del prof\sommelier …**
* **Ore 13,30 conclusione dei lavori**

**VENERDI 27 OTTOBRE**

***“La gelateria artigianale: dal folclore al business”***

* **Ore 09,00: saluti della Dirigente Scolastica prof.ssa Margherita Manghisi**
* **Ore 09,15: introduzione dei temi e dei contenuti formativi a cura del prof.\_\_\_\_\_**
* **Ore 09,30: saluti del signor Antonello Fiumara; maestro della gelateria e titolare di White Gelateria – Polignano a Mare**
* **Ore 09,45: “***i gelati nell’alimentazione***” a cura del prof….**
* **Ore 10,15: illustrazione delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle materie prime e dei semilavorati impiegati nella produzione del gelato artigianale. A cura dello Staff di White Gelateria – Polignano a Mare**
* **Ore 10,45: Didattica laboratoriale: dimostrazione pratica delle tecniche di preparazione e servizio dei prodotti di gelateria. A cura dello Staff di White Gelateria – Polignano a Mare**
* **Ore 12,15: la gelateria artigianale: impianti, macchinari, attrezzature e arredamenti. A cura di “Antonio Lavermicocca srl” azienda locale leader nel settore**
* **Ore 12,45: *“mi metto in proprio”;* l’auto imprenditorialità come alternativa al lavoro dipendente. A cura del prof.\_\_\_\_\_\_**
* **Ore 13,00: il servizio dei gelati nei diversi contest di ristorazione. A cura del prof.\_\_\_\_**

**Ore 13,30 conclusione dei lavori**